



* 11月の献立 *



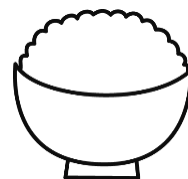
8日(金) いい歯の日メニュー

11月8日は「いい歯の日」です。健康な歯をつくるためには、カルシウムを摂取することや、よく噛んで食べることが大切です。給食では、しっかり噛んでカルシウムが多く摂取できる献立として、「**わかめごはん・千草焼き・ごまじゃこあえ・根菜汁**」を出します。

15日(金) 七五三メニュー

11月15日は、「七五三」です。3歳、5歳、7歳の節目に、無事に育ってくれたことに感謝し、今後の健やかな成長を願ってお参りをします。

給食では、七五三のお祝いメニューとして、「**赤飯**」を出します。

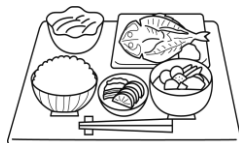


19日(火) 地場産メニュー

毎月19日は「食育の日」です。この日の給食は、清瀬市産や東京都産の食材を使った地場産献立にしています。今月は、清瀬市産の長ねぎを使った「**いかのねぎみそ焼き**」と、清瀬市産のさつまいも・長ねぎ・大根を使った「**さつまいも汁**」を出す予定です。

22日(金) 勤労感謝の日・和食の日メニュー

11月23日は、「勤労感謝の日」です。元は「新嘗祭」と呼ばれる収穫祭が起源で、穀物の収穫に感謝し、穀物が豊かに実ることを意味する「五穀豊穡」を祈願する行事です。



また、「いい日本食」のごろ合わせから、11月24日は「和食の日」です。給食では、勤労感謝の日・和食の日メニューとして、「**五穀おこわ・さばの味噌煮・磯あえ・かきたま汁**」を出します。

『清瀬市産 冷凍コーン』が登場します！

毎年6～7月にかけて清瀬市内で美味しいとうもろこしが収穫され、給食でも夏の定番メニューとなっています。この度、夏に収穫したとうもろこしを使った、『清瀬市産冷凍コーン』ができました。

11月の様々なメニューに登場しますので、ぜひよく味わって食べてください♪



* 11月の引き落としについて *

清瀬市の給食費補助事業により、11月以降は給食費の引き落としがありません。

